

SUJET N° 5

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes dont 1 part pour le jury)

CAROLINE AU JAMBON

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
Choux prêts à l'emploi	Préparer les choux
Garniture	
Jambon en tranche	Tailler le jambon en dés
Champignons émincés appertisés	Réaliser la sauce Mornay
Sauce Mornay	
Margarine	Terminer la farce
Farine	Garnir les choux
<u>Lait</u>	Passer à four chaud
Emmental	Dresser
A disposition	
Sel	
Poivre	
muscade	

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes dont 1 part pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'enfants. Vous utilisez toutes les denrées proposées :

- Pommes
- Poires
- Bananes
- Kiwi
- Cerises appertisées
- Citron
- Eau
- Sucre

SUJET N° 5

N° DE CANDIDAT :

1 - QUANTITES NECESSAIRES (1 point)

- pour chacune des denrées écrites en caractères gras et soulignées, indiquer la quantité nécessaire pour une personne adulte sédentaire :

Nom des denrées	Quantité pour une personne

2 - SCIENCES APPLIQUEES (2 points)

- Répondre aux questions suivantes :

2.1. Définir le principe de la "marche en avant" dans une cuisine.

-

2.2. Citer 2 avantages de l'appertisation.

-

-

SUJET N° 6

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes dont 1 part pour le jury)

COQUILLE DE POISSON

Denrées proposées

Poisson blanc surgelé
Champignons appertisés
Emmental râpé
Sauce veloutée
Margarine
Farine
Sel
Poivre
Muscade
Fumet de poisson

Gamme opératoire

Déconditionner les champignons
Pocher le poisson dans le fumet
Réaliser la sauce veloutée
Ajouter le poisson émietté et les champignons
Garnir les coquilles
Ajouter l'emmental râpé
Gratiner à four chaud

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes dont 1 part pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'enfants. Vous utilisez toutes les denrées proposées :

- Farine
- Beurre
- Sucre
- Œufs
- Levure chimique

à disposition

- Matière grasse

SUJET N° 6

N° DE CANDIDAT :

1 - QUANTITES NECESSAIRES (1 point)

- pour chacune des denrées écrites en caractères gras et soulignées, indiquer la quantité nécessaire pour une personne adulte sédentaire :

Nom des denrées	Quantité pour une personne

2 - SCIENCES APPLIQUEES (2 points)

- Répondre aux questions suivantes :

2.1. Citer l'appareil permettant le stockage du poisson surgelé en collectivité

-

Indiquer la température de stockage

-

2.2. Citer l'agent de liaison utilisé dans la sauce Veloutée

-

SUJET N° 6

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes dont 1 part pour le jury)

COQUILLE DE POISSON

Denrées proposées

Poisson blanc surgelé
Champignons appertisés
Emmental râpé
Sauce veloutée
Margarine
Farine
Sel
Poivre
Muscade
Fumet de poisson

Gamme opératoire

Déconditionner les champignons
Pocher le poisson dans le fumet
Réaliser la sauce veloutée
Ajouter le poisson émietté et les champignons
Garnir les coquilles
Ajouter l'emmental râpé
Gratiner à four chaud

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes dont 1 part pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'enfants. Vous utilisez toutes les denrées proposées :

- Farine
- Beurre
- Sucre
- Œufs
- Levure chimique

à disposition

- Matière grasse

SUJET N° 6

N° DE CANDIDAT :

1 - QUANTITES NECESSAIRES (1 point)

- pour chacune des denrées écrites en caractères gras et soulignées, indiquer la quantité nécessaire pour une personne adulte sédentaire :

Nom des denrées	Quantité pour une personne

2 - SCIENCES APPLIQUEES (2 points)

- Répondre aux questions suivantes :

2.1. Citer l'appareil permettant le stockage du poisson surgelé en collectivité

-

Indiquer la température de stockage

-

2.2. Citer l'agent de liaison utilisé dans la sauce Veloutée

-

SUJET N° 7

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes dont 1 part pour le jury)

TARTE AUX POMMES

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
Pâte brisée prête à l'emploi	Laver et éplucher les pommes
<u>Pommes</u>	Réserver, citronner 3 pommes
Sucre	Tailler les autres pour la compote
Citron	Réaliser la compote de pommes
	Chemiser, fonder une tourtière
<i>à disposition</i>	Émincer les pommes réservées
	Garnir la tourtière avec la compote
Beurre	Décorer avec les pommes émincées
Farine	Cuire à four moyen 25 à 30 minutes
Cannelle	

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes dont 1 part pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'enfants. Vous utilisez toutes les denrées proposées :

- Choux prêts à l'emploi
- Crème pâtissière à froid
- Eau ou lait
- Sucre glace

N° DE CANDIDAT :

1 - QUANTITES NECESSAIRES (1 point)

- pour chacune des denrées écrites en caractères gras et soulignées, indiquer la quantité nécessaire pour une personne adulte sédentaire :

Nom des denrées	Quantité pour une personne

2 - SCIENCES APPLIQUEES (2 points)

- Répondre aux questions suivantes :

2.1. Citer la gamme de produit à laquelle appartiennent les pommes

2.2. Justifier l'entretien d'un plan de travail avec un détergent-désinfectant.

SUJET N° 8

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes dont 1 part pour le jury)

VOL AU VENT

<i>Denrées proposées</i>	<i>Gamme opératoire</i>
Vols au vent prêts à l'emploi	Préparer les vols au vent
<i>Garniture</i>	
Jambon	Préparer la garniture
Champignons appertisés	Préparer la sauce Mornay
<i>Sauce Mornay</i>	
Margarine	Mélanger la garniture à la sauce
Farine	Garnir les vols au vent
<u>Lait</u>	
Emmental râpé	Passer à four chaud
<i>À disposition</i>	
Sel	
Poivre	
Muscade	

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes dont 1 part pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'enfants. Vous utilisez toutes les denrées proposées :

- Pommes
- Beurre
- Citron
- Sucre semoule
- eau

SUJET N° 8

N° DE CANDIDAT :

1 - QUANTITES NECESSAIRES (1 point)

- pour chacune des denrées écrites en caractères gras et soulignées, indiquer la quantité nécessaire pour une personne adulte sédentaire :

Nom des denrées	Quantité pour une personne

2 - SCIENCES APPLIQUEES (2 points)

- Répondre aux questions suivantes :

2.1. Citer 2 modifications que la cuisson peut exercer sur les aliments

-

-

2.2. Les vols au vent réalisés peuvent être consommés le lendemain
Énoncer les 3 étapes de la liaison froide

-

-

-

FICHE TECHNIQUE

N° DU CANDIDAT	N° DU SUJET :
----------------	---------------

TACHE A REALISER :

Nature des matériaux à entretenir	Nature des salissures	Matériels nécessaires	Produits nécessaires

Déroulement du travail (indiquer uniquement les grandes étapes du travail).
